Bio Piz dunkel

langgeführt

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept





Zubereitung	Stockgare	Kühlschrank	Teilgare	Stückgare	Backen
20 min	120 min	12 - 18 h	45 min	0 min	40 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Bio Piz dunkel - langgeführt

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 3 Brote oder 15 - 20 Brötchen

- 1000g Bio Piz dunkel LH2
- 20g Salz
- 6g Frischhefe
- 750g Wasser

Beliebt:

Etwas Pizzadunst als Unterlage und zum Stäuben der Brote.

Teilgare

Teigstücke nur in die gewünschte Grösse abstechen und weiter garen. Kurz vor dem Backen zusammen talten. Die Teilgare ersetz hier die klassische Stockgare.

Zubereitung

Das Mehl mit dem Salz mischen. Hefe in kleinen Stücken dazugeben. Wasser zur Mehlmischung geben. Zu einem glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine 5 min mischen (kleine Stufe) und 10 min kneten (intensive Stufe).Fenstertest durchführen und solange kneten, bis der Fenstertest gut funktioniert.

Stockgare/ Teilgare

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen und danach zwischen 12 – 18h in den Kühlschrank.
Direkt nach dem Kühlen weiterverarbeiten. Für die Teilgare (Piz-Form): Teig mit dem Teigschaber in gewünschte Grösse abstechen und nochmals 45 min unter dem Tuch oder Folie liegen lassen. Oder den Teig in ein Gärkörbli geben und 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Aufarbeiten

Teigteile leicht zusammenlegen und in die gewünschte Form
bringen. Ein tolles Brot wird es, wenn die Ecken Diagonal
zueinander gelegt werden, so entsteht eine «Piz»-Form.
Brote können leicht mit Dunst oder Mehl bestäubt werden.

Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze auf 220°C vorheizen. Brot bei 220°C 15 min und weiter 20 – 25 min bei 190°C backen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Das Bio Piz ist eine dunkle Mehlmischung mit feinem Sauerteiggeschmack.